


م . ق . م ١٩٠٣ – ٢٠٠٥

كودكس ١٩٩٩/٢١٢ تعديل ٢٠٠١/١

# سكر بودرة فائق النعومة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣



**الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة**

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٩٠٣ / ٢٠٠٥

كودكس ٢١٢/ ١٩٩٩ تعديل ٢٠٠١/١

## مقدمة

م.ق.م ١٩٠٣/ ٢٠٠٥الخاصة بـ " سكر بودرة فائق النعومة " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٠ متماثلة فنيا مع المواصفة الدولية كودكـ ـس ٢١٢/ ١٩٩٩ تعديل ٢٠٠١/١ بـ الخاصة بـ" السكاكر"

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٣/٥ الخاصة بالسكاكر والحلوى والكاكاو ومنتجاتة

# سكر بودره فائق النعومة

## ١. المجال

تشمل هذه المواصفات القياسية الاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بسكر بودره فائق النعومة.

## ٢. التعريف

هو ناتج طحن السكر الأبيض المضاف أو غير المضاف اليه مانعات التكتل المسموح بها والمستخدم فى صناعة الحلوى .

## ٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ يكون السكر أبيض ناصع خالياً من التكتل..

٢/٣ يكون خالياً من أيه روائح غريبة.

٣/٣ يكون نظيفا خالياً من المواد الغريبة والحشرات أوأجزائها ومخلفات القوارض.

٤/٣ يصرح باستخدام مانعات التكتل الآتية :

نشا – فوسفات الكالسيوم الثلاثية – كربونات الماغنسيوم – إستيارات الماغنسيوم – ثانى

أكسيد السيلكون – سليكات الكالسيوم .

٥/٣ يجب أن تتبع هذة المواصفات فى السكر المستخدم فى سكر بودره فائق النعومة بخلاف او بعد

إستبعاد مانعات التكتل.

١/٥/٣ لاتزيد نسبة الرطوبة على ٠,١٪

٢/٥/٣ لاتزيد نسبه الرماد الذائب فى الماء على ٠,٠٤٪

٣/٥/٣ لاتقل درجة الاستقطاب الضوئى للسكر عن ٩٩,٧ درجة سكرية بخلاف او بعد إستبعاد مانعات التكتل

٤/٥/٣ اللون (ICUMSA UNIT)(حد اقصى)٦٠.

٥/٥/٣ لاتزيد نسبة النشا فى المنتج على ٥٪ بالوزن مع عدم استخدام مواد مانعة اخرى

٦/٥/٣ لاتزيد نسبه مانعات التكتل على ١,٥٪ فى حالة عدم اضاف النشا ٠

٧/٥/٣ يتم الفحص الإشعاعي على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ علية.

٨/٥/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصحية الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدرة لجنة دستور الاغذية الدولية.

٩/٥/٣ لايزيد حد الزرنيخ على واحد جزء فى المليون.

١٠/٥/٣ لايزيد حد النحاس على ٢ جزء فى المليون.

١١/٥/٣ لايزيد حد الرصاص على ٠,٥جزء فى المليون.

١٢/٥/٣ يكون خالياً من الأحياء الدقيقة الممرضة.

٦/٣ لاتزيد فترة صلاحية المنتج عن ما هو مذكور بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ –٧.

## ٤. المعايير الوصفية

المنتج محتفظاً بالطعم الحلو المميز.

٢/٤ لا يتبقى اكثر من ٥٪من على منخل مقاس فتحته ٨٠ ميكرون ويمر مالايقل عن ٨٥٪

من منخل مقاس فتحته ٦٠ ميكرون باستخدام فرشاة ناعمة للمساعدة فى النخل لمدة ١٠ دقائق .

## ٥. العبوات والبيانات

- يعبأ السكر في عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث آي تغير في خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الآدمي على أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية .
- يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ – والخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة – على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التي يجوز كتابتها بإحدى اللغات الأجنبية إلى جانب اللغة العربية .
  - ١/٥ اسم المنتج أو المعبىء وعنوانة وعلامته التجارية.
  - ٢/٥ اسم الصنف.
  - ٣/٥ يذكر نسبة النشا فى حالة إضافتها .
  - ٤/٥ يذكر اسم مانعات التكتل بالاسم التجارى او الاسم الكيماوى او المادة نفسها .

- ٥/٥ الوزن الصافى.
- ٦/٥ تاريخ الانتاج ومدة الصلاحية طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣جـ٧.
- ٧/٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

## ٦. طرق الفحص والاختبار

تجرى فحوص واختبارات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الخاصة بالسكر رقم ٣٥٨.

## ٧. المصطلحات الفنية

| | |
|---|---|
| درجة الاستقطاب الضوئى | Polarization |
| مسحوق فائق النعومة | Icing sugar |
| مانعات التكتل | Anti – caking agents |
| فوسفات الكالسيوم الثلاثية | tribasic Calcium phosphate |
| كربونات الماغنسيوم | Magnesium carbonate |
| استيارات الماغنسيوم | Magnesium stearate |
| ثانى اكسيد السيليكون | amorphous Sillicon dioxide |
| سليكات الكالسيوم | Calcium silicate |

## ٨. المراجع

Codex standard 212 /1999 Rev.1/2001



## الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- شركة السكر والصناعات التكاملية
- المركز القومى للبحوث
- مصلحة الرقابة الصناعية
- المعامل المركزية – وزارة الصحة .
- مصلحة الكيمياء .
- كلية الزراعة – جامعة الزقازيق
- معهد بحوث وقاية النبات
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات
- غرفة الصناعات الغذائية
- الهيئة العامة للتصنيع
- إدارة مراقبة سلامة الأغذية
- الشركة المصرية للأغذية (بسكو مصر)
- الشركة القابضة للصناعات الغذائية

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.




# ES: 1903 / 2005

## Codex 212/1999REV.1.2001

# ICING SUGAR

ICS : 67.180.10

**Arab Republic of Egypt**
**Egyptian Organization for Standardization and Quality**